

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSE



Foto: Biondi-Santi

Persönlichkeiten der Weinwelt Winzer und Winzerinnen im Fokus

Frankreich: Crémant &
die Côte Chalonnaise

Italien: Biondi-Santi &
Montefalco Sagrantino

Deutschland: Riesling aus
dem Forster Kirchenstück

CÔTE CHALONNAISE



Foto: André Dominé

25 Kilometer Länge und sieben Kilometer Breite: Die Côte Chalonnaise ist überschaubar groß

Die roten Stars der Côte Chalonnaise

von André Dominé

Im Burgund punkten die Villages-Appellationen Rully, Givry und Mercurey nicht nur mit zivilen Preisen, sondern auch mit überzeugenden Qualitäten. Gerade in den Jahrgängen 2023 und 2024 sind oft ausgezeichnete Weine gelungen. Wir haben uns auf Pinot Noir konzentriert, bei dem 2024 die Winzer von etwas günstigeren Wetterbedingungen als an der Côte d'Or profitierten.

Die Côte Chalonnaise schließt an die Côte de Beaune an und grenzt im Süden ans Mâconnais. Auf einem Streifen von 25 Kilometern Länge und sieben in der Breite ziehen sich die Weinberge über sanfte Hänge zwischen 250 und 370 Metern Höhe. Dabei sind sie nach Osten und Südosten auf die Morgensonne ausgerichtet und liegen im Windschatten des dominierenden Westwinds. Das Klima ist etwas wärmer als das der Côte de Beaune, während die Böden der höher dotierten Nachbarin ähneln. Der Untergrund besteht aus marinen Sedimenten, die über 50 Millionen Jahre abgelagert wurden. Dabei wechseln tonhaltiger Sandstein des Trias mit Kalk und Mergel des Jura ab. Mit Ausnahme von Bouzeron und seinem Aligoté regieren Chardonnay und Pinot Noir. In der AOP Rully dominiert Chardonnay zu gut zwei Dritteln, Pinot Noir steht auf ca. 118 Hektar. Die anschließende AOP Mercurey ist mit ca. 646 Hektar Rebfläche eine der größten Appellationen des Burgunds. Hier dominiert Pinot Noir mit 530 Hektar. Auch die AOP Givry ist mit 250 Hektar in erster Linie auf Pinot Noir ausgerichtet. Alle drei Appellationen verfügen über diverse Premiers Crus, aber keinen Grand Cru.

Viel Arbeit in 2023 und 2024

Nach dem sehr gelungenen und im Vergleich sorgenfreien Jahrgang 2022 überraschte 2023 mit einem Jo-Jo von Kälte und Wärme, sehr reichlichem Austrieb, Attacken von Peronospora und Oidium und heißem Sommer: ein Jahrgang, der viel Aufwand verlangte. Letztlich brachte 2023 eine großzügige Ernte an aromatischen, dichten, zugänglichen Roten mit reifen Tanninen und gutem Volumen. Darunter gibt es brillante Pinot Noirs und andere, denen es etwas an Schliff fehlt. 2024 wurde für die Winzer ein Alptraum mit Frost, Hagel und übermäßigem Regen, in der Folge starkem Peronospora-Befall und hohen Ernteeinbußen. Die Côte Chalonnaise erhielt etwas weniger Niederschläge als die Côte de Nuits, was sich positiv auf die Qualität der Trauben auswirkte, wie auch der sonnige August. Dennoch musste auch hier sehr viel Arbeit investiert werden, um gesundes Lesegut zu erhalten. Das Resultat begeistert oft. Rote Burgunder aus Rully, Mercurey und Givry mit einer Frische, Präzision, Spannung und Eleganz wie in den ganz großen, klassischen Jahren.

Lediglich Weine mit 17.5 und mehr Punkten werden im Folgenden vorgestellt. Weitere Verkostungsnotizen sind online zugänglich.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

RULLY

2024 Rully Clos de Bellecroix, Domaine de la Folie: Kompott roter Früchte, Kirschkonfiture, Noten von süßen Gewürzen, Räucherfleisch und Lakritz. Am Gaumen schönes Volumen mit reifen roten Früchten, leicht pfeffrig, feine Röstnoten und Tannine, gute Konzentration und Länge. **17.5/20 2026 – 2036**

2024 Rully 1er Cru Marissou, Domaine Ninot: dunkles Schwarzkirschrot. Komplexer Duft von schwarzen Kirschen, frischen Brombeeren, eleganter Würze, Vanille, Bitterschokolade und dezentem Rauch. Reizvoller Ansatz, schöne Rundheit und Konzentration mit dunkler, saftiger Frucht und gut abgestimmter Würze, reifen, eingehüllten Tanninen, sehr guter Länge. Bio. **18.5/20 2026 – 2039**

2024 Rully 1er Cru Clos du Chapitre, Domaine Jaeger-Defaix: dunkles Rubinrot mit schwärzlichen Reflexen. Leicht floral, dann reife rote Beeren wie Him- und Johannisbeeren, feine Gewürz- und Toastnoten. Frischer, sehr fruchtiger und lebendiger Ansatz mit stimulierender Säurefrische, salzigem Unterton und kräuterigen Tanninen, feine Fasswürze, elegant. Bio. **18/20 2026 – 2039**

2024 Rully 1er Cru Préaux, Domaine Jaeger-Defaix: mitteldunkles, klares Rot. Intensiv, pfeffrig, Walderdbeeren, rote und schwarze Kirschen, sehr dezente Rösttöne. Saftiger Ansatz mit angenehmer Frische, reizvoller Seidigkeit und schönem Volumen, raffinierte Tannine, wirkt anregend und dynamisch mit langem, mineralischem Finale. Bio. **18.5/20 2026 – 2040**

2023 Rully Les Saint-Jacques, Domaine de l'Ecette: leuchtendes mitteldunkles Rubinrot. In der Nase reife rote Johannisbeeren, Zimt, Gewürznelken, Note von Pfingstrosen. Reizvoller Ansatz mit feiner, roter, intensiver Frucht, vor allem Wildkirschen, seidige Textur, dabei gute Dichte und elegante Tannine, ausgewogen und harmonisch. **17.5/20 2026 – 2035**

MERCUREY

2024 Mercurey 1er Cru Les Saumonts, Domaine Ninot: brillantes Dunkelrot. Frische schwarze Kirschen und Blaubeeren, feine Würze und Toastnoten. Saftig-frisch, lebendig und dynamisch, gute Struktur, edle Tannine, in sich stimmig und ausdauernd. Bio. **18/20 2026 – 2040**

CÔTE CHALONNAISE

2023 Mercurey Vignes des Châteaux Suzanne, Domaine Jeanne et François Raquillet: dunkles, schwärzliches Rubin. Intensiv, reife rote Kirschen, feine Toast- und Gewürznoten, ein Hauch von Fichtennadeln. Runde, reife, rote Frucht mit angenehmem Volumen, feine, leicht präsente Tannine, ausgewogene Struktur, dezent mineralisch, fruchtiger Nachklang. **17.5/20 2026 – 2035**

2023 Mercurey Le Bois de Lallier, Domaine du Château Philippe le Hardi: noch junges, dunkles Kirschröt. Komplex, Note von Veilchen, dezent Vanille, Himbeeren, feiner roter Beerenkompott, komplex und elegant. Gute Intensität am Gaumen, diverse Fruchtnoten, schöne Konzentration, dabei Frische und unterschwellige Mineralität, spannendes Finale. Inzwischen Bio. **18/20 2026 – 2038**

2023 Mercurey 1er Cru Le Clos l'Évêque, Domaine Gouffier: dunkles Rubinrot mit schwarzen Reflexen. Leicht floral, dann elegante Würze, feiner Kompott roter und schwarzer Beeren. Saftig und rund, reife Kirschen, recht dichte Textur mit gut eingehüllten Tanninen, langer Abgang. Bio. **17.5/20 2026 – 2035**

2023 Mercurey 1er Cru Clos des Baraults, Domaine Michel Juillot: dunkles Rubin. Süße Würze, dunkler Beerenkompott, Noten von Pfefferminze und Bitterschokolade. Rund und voll am Gaumen, intensive Aromen von reifen Süßkirschen mit einem Hauch von Frische, reife Tannine und gute Länge. **17.5/20 2026 – 2035**

2023 Mercurey 1er Cru Clos du Château de Montaigu, Domaine du Meix-Foulot: dunkles, klares Rubin. Intensiv und dicht, Pfefferminze, Kaffee, Bitterschokolade, Brombeeren, Cassis, Note von Kirschkonfitüre. Sehr gutes Volumen mit dunkler Beerenfrucht, pfeffrigen Tanninen, viel Dynamik, Länge und Potenzial. **18/20 2026 – 2040**

2023 Mercurey 1er Cru Les Velley, Domaine du Meix-Foulot: rauchig, würzig, reife dunkle Beeren (Blaubeeren und Brombeeren), gefolgt von Röstaromen. Süßer, recht frischer, intensiver Ansatz mit Himbeeren, roten und schwarzen Kirschen, gut eingehüllten Tanninen, rund, ausgewogen. **17.5/20 2026 – 2038**

2023 Mercurey 1er Cru Clos Marcilly Cuvée Clovis, Les Héritiers Saint-Genys: mitteldunkles Rubinrot. Intensive Röstaromen, reife, vor allem rote Früchte und elegante Gewürznoten. Samtige Textur mit saftiger, reifer Frucht, gutes Volumen, viel Dynamik, raffinierte Tannine, feine Mineralität, sehr lang. **18.5/20 2026 – 2040**

2023 Mercurey 1er Cru Les Naugues, Domaine Jeannin-Naltet: brillantes Dunkelrot. Viel Würze, reife Frucht, schwarze Kirschen und Blutorangen. Spannend, gute Energie, dann dunkle und rote reife Früchte, feine Fruchtsüße mit Toast und Würze, reizvolle Tannine, ein Hauch von Mineralität, Finesse, sehr lang. **18.5/20 2026 – 2040**

2023 Mercurey 1er Cru Les Champs Martin, Maison d'Aubigny: rubinrot. Sehr intensive, reife, rote, süße Kirschen und Himbeeren, komplexe Würznoten mit Gewürznelken und Kardamom. Dichte rote Früchte, gute Konzentration und Energie, feinkörnige Tannine, mineralisch, ausdauernd, viel Charakter. Bio. **19/20 2026 – 2043**

2023 Mercurey 1er Cru Clos du Roy, Domaine Vincent & Jean-Pierre Charton: dunkles Rubinrot. Komplex, rauchig, Tabak, Grafit, Mokka, eingedickte dunkle Frucht, intensive Würze. Rund, voll, konzentriert, pfeffrig, spannende Tannine, feine Röstnoten, dynamisch, sehr lang mit nachklingender reifer Kirschfrucht. **18.5/20 2026 – 2038**

2022 Mercurey Champ Roin, Domaine Belleville: dichte, reife, süße Frucht von Himbeeren, Kirschen, Pflaumen, feine Rauchnoten



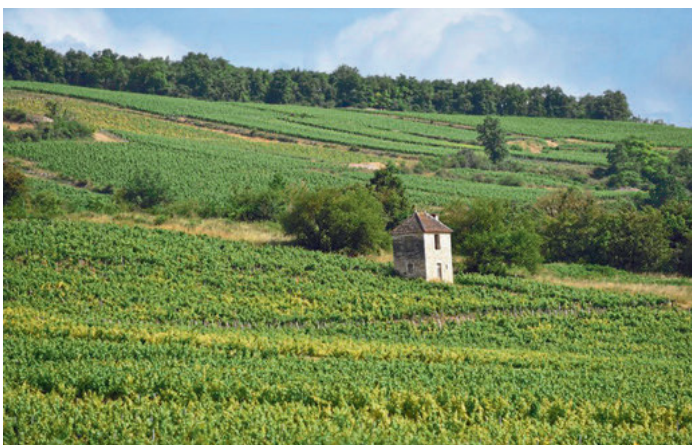
Weinberge an der Kirche Saint-Martin in Givry

und dezent Bitterschokolade. Samtig, intensive rote Frucht, reife, präsente Tannine, viel Volumen und Konzentration, südlich im Charakter, beachtliche Länge. Bio. **17.5/20 2026 – 2037**

GIVRY

2024 Givry 1er Cru Cremillons, Seguin-Manuel: dunkles Kirschröt. Intensive, stimmige Würze und Rauchnoten, Holunderbeeren, schwarze Kirschen, ein Hauch von Lakritz. Am Gaumen wirkt der Wein saftig mit frischen dunklen Früchten, Echter Lakritze, pfeffrigen, feinkörnigen Tanninen, guter Länge, überzeugender Ausgewogenheit und Potenzial. Bio. **17.5/20 2026 – 2039**

2024 Givry 1er Cru Clos Marole, Domaine Joblot: schönes, leuchtendes Dunkelrot. Schwarze Kirschen, Pflaumen und frische Brombeeren, elegante Würz- und Toastnoten. Dicht und saftig, dunkle, frische Frucht, feine Struktur und Würze, körnige Textur, gute



Hanglagen in Givry: gut geeignet für elegante Weine



Winzerhaus in Mercurey, einem der bekanntesten Weinorte

CÔTE CHALONNAISE

Foto: André Dominé



Marie Jacqueson: die dritte Generation

Foto: André Dominé



Jeanne Raquillet: demnächst biologisch arbeitend

Foto: André Dominé



Winzerin Anne-Cécile Lump begeistert

Spannung, mineralisch, sehr gute Länge mit mineralischem Ausklang. In Umstellung.
18.5/20 2026 – 2040

2023 Givry 1er Cru Les Grands Prétang, Domaine Guillemette et Xavier Besson: dunkles Rot mit Rubinrand. Dichte, reife, dunkle Frucht und Beerenkompott, Vanille und andere Gewürze, dezente Röstaromen, etwas Lakritz. Viel Volumen, reife rote Früchte, saftig und intensiv mit viel Energie, stimulierenden Tanninen, sehr lang und anregend.
18/20 2026 – 2038

2023 Givry 1er Cru Clos Charlé, Domaine Desvignes: dunkles, schwärzliches Rubinrot. Intensiv, reife Holunderbeeren, zerdrückte Brombeeren, Loganbeeren, feine Raucharomen, Touch Echte Lakritz, schwarzer Pfeffer. Sehr schöner Ansatz mit seidiger Textur, intensiver, dunkler Beerenfrucht und viel Dynamik, dann auch Mineralität, hinter der die feinen Tannine dann etwas zurücktreten; Wildkräuter und dezente Gewürze, sehr lang, viel Potenzial, animierend. In Umstellung.
19/20 2026 – 2038

2020 Givry 1er Cru La Grande Berge, Louis Jacquard: erstaunlich tiefes Rubinrot. Intensiv, komplex, viel Gewürzaromen, darunter Zimt und Nelken, Rauch, Grafit, Lakritz, Noten von Backpflaumen, getrockneten Kirschen, dunkler Schokolade und Orangenzen. Samtige, dichte Textur, komplexe Aromen, gutes Volumen, reife, eingehüllte Tannine, sehr ausgewogen und harmonisch, balsamisch mit sehr guter Länge.
18.5/20 2026 – 2035

AUF DEN WEINGÜTERN VERKOSTET

Domaine Paul & Marie Jacqueson

In dritter Generation führen Marie und ihr Bruder Pierre das Weingut in Rully. Seit Jahrzehnten beweist die Familie, dass die Climats von

Rully ausgezeichnete Weine hervorbringen, sowohl als Weiß- wie als Rotwein. Inzwischen verteilt sich ihre Produktion zu fast gleichen Teilen auf beide Farben, wobei drei rote Mercreys und ein Bouzeron das Angebot ergänzen.

2024 Rully Chaponnières: dunkles Schwarzkirschtrot. Veilchenduft, rote Kirschen und Johannisbeeren, feine Würze, elegant. Exzellente Frische, filigrane Frucht, feine Tannine, mundwässerndes Finale, sehr ausgewogen und ansprechend.
17.5/20 2026 – 2034

2024 Rully 1er Cru Les Cloux: floraler Akzent von Pfingstrosen, ausgeprägte rote Beerenfrucht, Noten von Toast und Zimt. Lebendiger Ansatz mit roten Beeren und Kirschen, viel Energie, rassige Frische, elegante Tannine, sehr gute Länge.
18+/20 2026 – 2040

2024 Rully 1er Cru Préaux: frische rote Früchte wie Sauerkirschen und Rote Johannisbeeren, auch florale Noten, feine Röst- und Gewürzaromen. Schöne Rundheit und Fülle mit konzentrierter Frucht, doch dezenter Frische, feinkörnigen Tanninen, feinsten Bittertönen, fruchtbetontem Ausklang, viel Potenzial.
18.5/20 2026 – 2044

2024 Rully Renarde Monopole: 100 % neues Fass, 18 Monate Ausbau. Deutliche, aber elegante und bereits gut integrierte rauchige, nussige Holzwürze, begleitet von dunkler Kirsch- und Beerenfrucht. Dicht und rund mit guter Frische, Sauerkirschen und Cassis, präsenten, edlen Tanninen und abgezirkelter Konzentration.
18.5/20 2028 – 2044

2024 Mercurey 1er Cru Les Naugues: intensive Aromen von frischen roten Früchten wie Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen, auch florale und würzige Noten, Hauch von Lakritz. Am Gaumen saftige rote Frucht, süße Gewürze, gute Dynamik und Intensität, Kraft, Finesse, viel Potenzial.
19/20 2028 – 2044

2024 Mercurey 1er Cru Les Velley: floraler Auftakt, dann reife dunkle Kirschen, Echte Lakritz, süße Würze, Note von Bitterschokolade. Ausgezeichnete, tiefgründige Konzentration mit reifer, dunkler Frucht, dichter Textur, erdiger Mineralität, dynamisch und stimulierend.
19/20 2028 – 2044

Domaine Jeanne & François Raquillet

Jeanne, die 12. Generation der Winzerfamilie Raquillet, ist seit 2022 verantwortlich. Gemeinsam mit ihrem Vater François sowie Mutter Emmanuelle und vier langjährigen Mitarbeitern bewirtschaftet sie die Domaine in Handarbeit und demnächst biologisch. Dazu gehören 14 Hektar Reben, zehn mit Pinot Noir, vier mit Chardonnay, fast ausschließlich in Mercurey.

2024 Mercurey Vignes des Chazeaux Cuvée Suzanne: Die Aromen der kleinen roten und schwarzen Früchte werden noch etwas von den Rauch- und Gewürznoten des feinen, zu einem Viertel neuen Holzes überlagert. Am Gaumen treten die Früchte klarer hervor; Lakritz, Kakao und dezente Mineralität, feine Tannine, ausgewogen.
17.5/20 2027 – 2034

2024 Mercurey 1er Cru Clos Paradis: angenehme Kirsch- und Beerenaromen, feine Toastnoten, Zimt und Gewürznelken. Reizvolle, frische, beschwingte Beerenfrüchte, animierende Säure, seidige Textur und Tannine.
17.5/20 2026 – 2034

2024 Mercurey 1er Cru Les Vasées: intensiv, Brombeeren, Blaubeeren, Cassis, feiner Akzent von Räucherspeck. Reizvolle, konzentrierte, dunkle Beerenfrucht, Noten von Grafit, Lakritz, süßen Gewürzen, im Vergleich kräftigere, maskulinere Struktur, mineralisches Finale.
18/20 2026 – 2040

2024 Mercurey 1er Cru Les Combins: der erste Jahrgang dieses Premier Cru in Südlage. Floral-er Akzent, intensive, dunkle Frucht,

CÔTE CHALONNAISE

leicht fleischig, dezente Rauch- und Gewürznoten. Zeigt sich offen mit ansprechender dunkler Frucht, etwas Lakritz, dann viel Tiefgang mit prägnanter Würze, gutem Volumen, rassigen Tanninen, guter Frische und Ausdauer. **18/20 2026 – 2040**

2023 Mercurey 1er Cru Les Naugues: dicht, sehr würzig, rauchig, reife rote Früchte und Echte Lakritz. Süße, intensive Kirschfrucht mit gutem Volumen, viel Ausdruck, beeindruckende Tanninstruktur und Länge, wobei die rote Frucht nachklingt. **18.5/20 2026 – 2040**

Domaine Lorenzon

Nach Jahren als Berater für Weinfässer übernahm Bruno Lorenzon 1997 das Familiengut in Mercurey. Er ist Perfektionist in den Weinbergen, die er mit 14.000 Stöcken pro Hektar neu bepflanzt; er besitzt sechs Hektar Chardonnay in Montagny und Mercurey und fünf Hektar Pinot Noir, vorwiegend in Mercurey. Jetzt steht ihm Sohn Gautier hochmotiviert zur Seite.

2024 Mercurey Le Chapitre: dunkles, bläuliches Kirschrot. Intensive Aromen von Blaubeeren, Brombeeren, Wildkirschen, elegante Vanillenote. Viel Dynamik mit natürlicher Würze und Kräuternoten, dunkle, präzise Frucht, Pfeffer, superfeine Tannine, sehr langer Abgang. **18/20 2026 – 2040**

2024 Mercurey 1er Cru Les Champs Martin: Note von Veilchen, dann raffinierte Würze und süße rote Früchte wie Himbeeren und Kirschen. Vielschichtig, kalkige, feinkörnige Struktur, voll Energie, drängt mit dichter Frucht in die Länge, pfeffrig, mineralisch, stimulierend, andauernd. **19/20 2026 – 2044**

2024 Mercurey 1er Cru Clos du Champs Martin Cuvée Carline: sehr intensiv, kandierte Wildkirschen, Bitterschokolade, Rauch, Ge-

würze. Saftig und dicht, dunkle, kleine Früchte, pfeffrige Würze von 75 Prozent ganzen Trauben, Echte Lakritz, Note von Kakao, enorme Spannung und Energie, ausgeprägte Mineralität, viel Charakter und Potenzial. Herausragend. **19.5/20 2030 – 2050**

Domaine François Lumpp

Ab 1991 hat François Lumpp, unterstützt von seiner Frau Isabelle, vorgeführt, dass Givry ein ausgezeichnetes Terroir für Pinot Noir ist. Heute leiten Tochter Anne-Cécile im Keller und ihr Lebenspartner Nicolas Blesson in den Weinbergen das zehn Hektar große Gut und stellen auf Bioanbau um. Ihre Kollektion begeistert mit subtiler Vielfalt.

2024 Givry 1er Cru La Brulée: 2020 gepflanzt. Kirschrot. Floral, Pfingstrosen, frische Himbeeren. Aromatisch am Gaumen, frische rote Beerenfrüchte, leichtere Struktur, viel Charme. **17.5/20 2026 – 2032**

2024 Givry 1er Cru Petit Marole: vor 40 Jahren gepflanzt, Kalk und Mergel. Mitteldunkel. Sehr feine Gewürznoten, rote Beeren, dezente Rauchnote. Komplex, profund, rote Kirschen, Spannung und Mineralität, sehr ausgewogen und anhaltend. **18/20 2026 – 2040**

2024 Givry 1er Cru Le Pied du Clou: kalkreiches Terroir mit rotem Ton. Intensiv, floral, rote Beeren, elegante Würze. Saftiger Ansatz, dichte Textur, viel Struktur, schwarze Kirschen, kernige Tannine, steinig, Potenzial. **18.5/20 2028 – 2044**

2024 Givry 1er Cru Crausot: stark kalkig. Floral, Rote Johannisbeeren, Sauerkirschen, feine Röstnoten. Dynamisch, vibrierend, salzig, reizvolle rote Beerenfrucht, feinkörnige Tannine, stimulierend. **19/20 2026 – 2040**



Foto: André Dominé

Gautier Lorenzon: engagiert im Familiengut

2024 Givry 1er Cru Clos Jus: leuchtendes Rubinrot. Komplex, zunächst floral mit Rosenblüten, dann frische Aromen von Himbeeren und Wildkirschen, aber auch Würznoten. Hervorragende Finesse und Struktur mit bestechender Mineralität und animierendem, dezent salzigem Finale. **19+/20 2028 – 2040**

2024 Givry 1er Cru Clos du Cras Long: intensiv, floral, schwarze Kirschen und Beeren, sehr dichte, von pfeffriger Würze untermalte Frucht, die auch den Geschmack bestimmt. Raffinierte Tanninstruktur, belebende Mineralität im langen Finale. **19/20 2028 – 2040**

2024 Givry 1er Cru A Vigne Rouge: sehr dicht und intensiv in der Nase mit dunklen Früchten, Pfefferminze, feinen Rauch- und süßen Gewürznoten. Beeindruckende Konzentration, geradlinige Struktur mit eleganten Tanninen, präziser Frucht, edler Erdigkeit und beeindruckender Länge. **19/20 2028 – 2040**

2023 Givry 1er Cru Clos Jus: dunkles Rubinrot. Intensive Aromen von Schwarzkirschen, dezente Noten von Vanille, Gewürznelken und Rauch. Seidige Textur, reizvolle Konzentration, prägnante, aber feine Tannine, sehr schönes Volumen, sehr gute Ausgewogenheit und hervorragende Länge. **19/20 2027 – 2040**

2023 Givry 1er Cru Clos du Cras Long: komplexe, frische rote und schwarze Frucht von Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und Himbeeren mit dezenter eleganter Würze. Schöne Rundheit und attraktive Frucht, viel Dynamik, salzige Frische, spannende Mineralität und große Ausdauer. **19/20 2026 – 2040**

2023 Givry 1er Cru A Vigne Rouge: dicht, Noten von Veilchen und Rauch, dann Blaubeeren, Schwarzkirschen, Bitterschokolade. Faszinierend frisch, fruchtig, salzig, feinste Würze, samtig-seidige Textur, mineralisch, voll Energie und sehr lang. **19+/20 2026 – 2043**



Foto: André Dominé

Die Domaine Lumpp verfügt über ein ausgezeichnetes Pinot-Noir-Terroir